Rocket R 58

Dual Boiler Espressomaschine

Inhaltsverzeichnis

Rocket RE 58 Dual Boiler Espressomaschine

Rocket R 58 Dual Boiler Espressomaschine

Bei vielen Dual-Boiler Espressomaschinen mit elektronischer Temperatursteuerung (PID) wird die Brühwassertemperatur gemessen und dann in eine Gruppen-Extraktionstemperatur umgewandelt und angezeigt.
Oft ist diese Anzeige eher ungenau, da nicht die direkt gemessene Gruppentemperatur angezeigt wird.

Rocket Espresso misst die Temperatur im Kaffeewasser-Brühkessel **und zeigt diese tatsächliche Temperatur an.**

Elektronische (PID) Temperaturanzeige des Kaffeewasser Kessels	Gruppentemperatur. Gemessen mit dem SCASE Messgerät (*) Umgebungstemperatur (**)
103 °C	**90.8 °C**
104 °C	**91.7 °C**
105 °C	**92,0 °C**
106 °C	**93.5 °C**
107 °C	**94.6 °C**
108 °C	**95.3°C**
109 °C	**96.2 °C**

(*) Der “SCASE” Thermofilter ist ein modernes hochgenaues Messgerät insbesondere für die Messung von Brühtemperaturen bei Espressomaschinen. Hierdurch können der Einsatz von speziellen Kaffeemischungen, wie auch die thermische Funktion der Espressomaschinen optimal überprüft werden. Dieses Messgerät erleichtert auch Vergleiche zwischen verschiedenen Espressomaschinen und deren Technologien durch systematischen Einsatz von Testprotokollen. Das Ergebnis ist eine ständig verbesserte Thermik und Einstellung der Maschinen. Mit dem Endergebnis eines besseren Kaffees.
Wie gut ist dieses Messgerät wirklich. Wir können nur feststellen, dass verschiedene Hersteller das Gerät einsetzen und die Teams bei den World Barista Championships (WBC) und der United States Barista Competition (USBC) setzen es ebenfalls ein, um die verwendeten Maschinen zu beurteilen.

(**) Umgebungstemperatur 19°C. (66.2 °F)

Liebe Benutzerin, lieber Benutzer

Wir danken Ihnen für den Kauf dieser Maschine. Mit Ihrer Rocket R 58 Espressomaschine haben Sie eine italienische Espressomaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.
Damit Sie von Anfang an und auch in Zukunft lange Freude an Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung unbedingt sorgfältig durch.
Sollten Unklarheiten bestehen, bitten wir Sie, sich direkt an uns oder unseren autorisierten Fachhändler zu wenden, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

Rocket Espresso Limited Italian Branch
Via Curiel 13
20060 Liscate (Milano)
Italien

Email: info@rocket-espresso.com

MWSt. Nr. IT05846260965

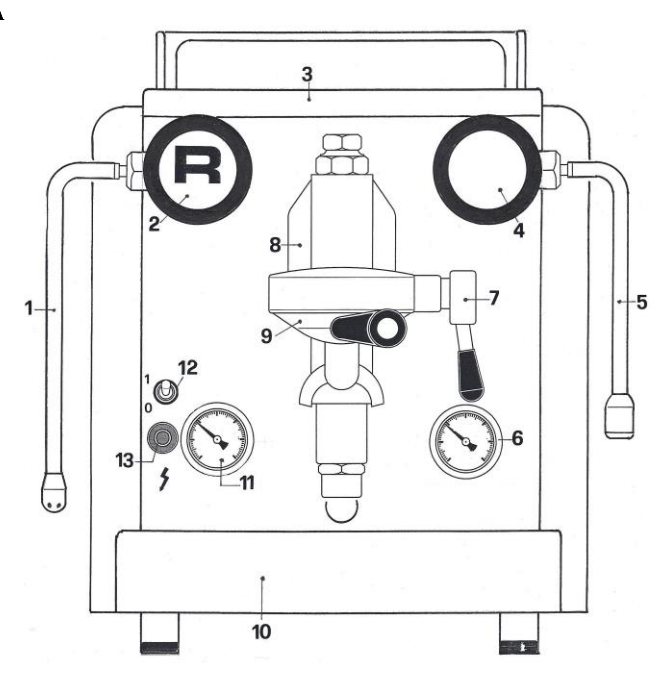
Sicherheitsvorschriften

• Die Maschine darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen, die mit der Bedienung des Gerätes vertraut sind, betrieben werden.
• Lesen Sie diese Bedienungsanleitung unbedingt sorgfältig durch. Sollten Unklarheiten bestehen, bitten wir Sie, sich direkt an uns oder einen autorisierten Fachhändler zu wenden, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.
• Die Maschine gehört auf keinen Fall in Kinderhände! Lassen Sie Kinder nie mit Elektrogeräten unbeaufsichtigt allein. Wählen Sie einen Standort, der für Kinder nicht zugänglich ist.
• Halten Sie auch Haustiere von der Maschine fern. Diese könnten sich z.B. im Zuleitungskabel verfangen und das Gerät herunterreißen.
• Die Maschine darf nicht in beschädigtem Zustand oder mit schadhaftem Netzkabel betrieben werden.
• Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt sein oder and scharfen Kannten scheuern. Außerdem dürfen sich sowohl die Maschine wie auch das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Oberflächen befinden.
• Bei längerer Abwesenheit den Netzstecker ziehen.
• Vor Reinigung der Maschine den Netzstecker ziehen.
• Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel oder am Gerät selbst ziehen.
• Die Maschine nie Witterungseinflüssen (Regen etc.) aussetzen und nicht mit nassen Händen bedienen.
• Die Maschine darf auf keinen Fall Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt werden.
• Das Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden. Keine Flüssigkeit auf oder gegen das Gerät spritzen. Die Maschine oder einzelne Geräteteile gehören auf keinen Fall in den Geschirrspüler.
• Die Maschine muss auf einer stabilen, waagrechten und gegen eventuellen Wasseraustritt resistente Fläche stehen. Diese Fläche darf nicht warm oder sogar heiß sein. Es muss eine gute Luftzirkulation vorhanden sein.
• Dass Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, müssen sowohl die Stromzufuhr, wie auch die Wasserzufuhr zur Maschine (bei Festwasseranschluss) abgesperrt werden.

• Reparaturen dürfen nur durch autorisierte technische Servicestellen durchgeführt werden. Bitte reparieren oder öffnen Sie die Maschine nie selbst.
• Die Maschine darf nur mit nicht kohlensäurehaltigem weichem Trinkwasser mit einer Wasserhärte von vier bis sieben deutschen Härtegraden betrieben werden.
• Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
• Folgende Geräteteile sind heiß oder können sich erhitzen. Bitte nicht berühren. Verletzungsgefahr:
Abb. A – 8 Die Brühgruppe
Abb. A – 7 Die nicht isolierten Metallteile des Steuerhebels
Abb. A – 5 Das Heisswasserrohr
Abb. A - 1 Das Dampfrohr
Abb. A – 9 Die nicht isolierten Metallteile des Siebträgers
Abb. A – 2 und A-4 die nicht isolierten Teile im Bereich der Drehknöpfe für Dampf- und Heisswasser
• Achten Sie auf den Auslauf von heißen Flüssigkeiten: Kaffee aus dem Kaffee-Siebträger (Abb. A-9) und Heisswasser aus dem Heisswasserohr (Abb. A-5).
• Das Gerät darf auf keinen Fall ohne Wasser betrieben werden.
• Die Maschine dient nur der Kaffeezubereitung und dem Erwärmen von Milch und Wasser. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.
• Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die über verminderte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen, bzw. denen es an Erfahrung und Kenntnis fehlt, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder sie wurden von dieser Person in Bezug auf die Benutzung des Gerätes eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder ähnlichen Anwendungsbereichen wie:
- Küchen für das Personal in Läden, Büros oder anderen Arbeitsplätzen
- Bauernhöfen
- Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnsituationen
- Bed & Breakfast Unterbringungen

Beschreibung der verschiedenen Bauteile Ihrer Rocket R 58 Espressomaschine

Abb. A



1	Dampfrohr. **Vorsicht: wird heiß.**
2	Dampfventilgriff. Nach links drehen: auf. Nach rechts: zu.
3	Tassenauflage. **Auf diese Fläche darf keine Flüssigkeit gelangen Diese würde in das Maschineninnere gelangen und könnte Unfälle verursachen. (Elektrischer Schock u.A.). Vorsicht!**
4	Ventilgriff Heisswasser. Nach links drehen: auf. Nach rechts: zu.
5	Heisswasserrohr. **Vorsicht: wird heiß.**
6	Pumpendruck-Manometer
7	Bedienungshebel. **Vorsicht: die Metallteile werden heiß. Nur den isolierten Griff berühren.**
8	Brühgruppe (“Gruppe”). **Vorsicht: wird heiß.**
9	Siebträger. **Vorsicht: die Metallteile werden heiß. Nur den isolierten Griff berühren.**
10	Tropfblech
11	Kesseldruck-Manometer
12	Ein/Aus-Schalter
13	Kontroll-Lampe “Maschine an”

Installation

Dieses Gerät muss unter Beachtung aller örtlichen Vorschriften installiert werden.

Wir empfehlen dringend, die Installation durch einen qualifizierten Service-Techniker durchführen zu lassen.

• Wenn die Maschine an das Wassernetz angeschlossen werden soll:
- Hoechstdruck Wasseranschluss: 0,5 MPa (5 Bar)
- Mindestdruck Wasseranschluss: 0,1 MPA (1 Bar)
- Verwenden Sie die neuen, mit der Maschine gelieferten Anschluss-Schläuche. Nicht alte, eventuell vorhandene Schläuche verwenden.

• Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß. Achten Sie darauf, dass dieses nicht in Kinderhände gelangt. Hier besteht ernste Gefahr, z.B. durch Plastiksäcke usw.

• Das Gerät muss ordnungsgemäß angeschlossen werden. Unter anderem muss der Anschluss geerdet sein und über einen Sicherheitsschalter verfügen. Bitte beachten Sie hier unbedingt die örtlichen gesetzlichen Vorgaben.

• Überprüfen Sie bitte, dass Maschine nicht beschädigt ist. Verwenden Sie auf keinen Fall eine Maschine mit defekten Bauteilen. Fordern Sie den Austausch dieser Teile beim Hersteller an.

• Überprüfen Sie die Angaben auf dem Typenschild der Maschine und kontrollieren Sie, dass der elektrische Anschluss mindestens diesen Anforderungen genügt.

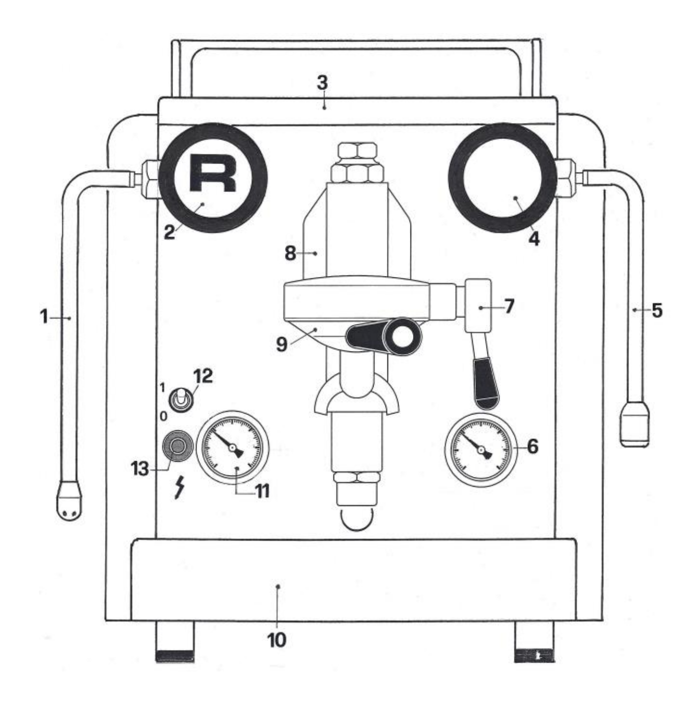
Angaben zum Produkt

Gehäuse	Chromnickelstahl 18/10 mit Chromnickelstahl Tassenrand.
Brühgruppe	Gewerbliche Brühgruppe. Gewicht 4.05 Kg (9 lb).
Vorbrühung	Zwei Vorbrühsysteme. Progressiv arbeitender federbewehrter Infusionszylinder, sowie statische Vorbrühkammer. Hieraus resultieren eine gute Kaffeeextraktion mit besonderem Aroma, optimalem Geschmack und feiner „Crema".
Je ein Kessel für Kaffeewasser und einer für Dampf / Heißwasser	Rocket R 58 hat zwei Kessel. Einer für Kaffeewasser und einer für Dampf- und Heißwasser (Service-Kessel). Hierdurch werden optimale Leistung und Temperaturstabilitaet erzielt.
Kessel	Kupferkessel für Kaffeewasser Inhalt:0,58 Liter. Aussen isoliert. Dampf / Heißwasserkessel. 1,7 Liter Inhalt. Aus Kupfer mit bleifreien Messingflanschen. Außen isoliert für bessere Energienutzung und Thermik. Das Verhältnis Kesselvolumen / Heizleistung wurde optimiert, um eine schnelle Aufheizzeit der Maschine zu erzielen.
Heizelemente	Kaffeewasser-Kessel: 1.400 W Dampf / Heißwasser-Kessel: 1.400 W Maximaler Verbrauch (gleichzeitig): 1.550 W
Pumpe	Gewerbliche Rotationspumpe mit externer Druckeinstellung.
Temperatur-steuerung der beiden Kessel	Elektronisch mit PID Technik. In jedem Kessel ist ein Temperatur-Fühler eingebaut. Die effektive Kesseltemperatur der Kessel wird auf dem Display angezeigt (PID Technologie), nicht eine „berechnete" Gruppentemperatur, die die reelle Gruppentemperatur nicht korrekt angiebt.
Druckmanometer	Je ein Manometer für den Pumpendruck und den Service-Kessel Druck.
Dampfrohr aus Chromnickelstahl 18/10	Mit Cool-Touch Technologie. Nur der Auslaufstutzen wird heiß. Milch kann leichter vom Rohr entfernt werden. Die Dampfenergie wird an den Auslaufstutzen gefördert und geht nicht vorher verloren. Der Auslaufstutzen wurde so konzipiert, dass ein besonders feiner Milchschaum erzielt werden kann.
Elektronische Steuerung	Über einen Mikroprozessor werden die Füllstände der beiden Kessel und des Wasserbehälters kontrolliert. Eine Niedrigwasserstand-Anzeige ist eingebaut.

Sicherheitsventil	Ein gewerbliches Sicherheitsventil ist eingebaut.
Wasserversorgung	Die Maschine kann sowohl mit Wasser aus dem 2,5 Liter Frischwassertank, wie auch über Festwasser-Anschluss betrieben werden. Ein Abfluss (unter dem Tropfblech) ist vorgesehen.
Abmessungen (B x T x H)	31 cm x 44 cm x 41 cm
Gewicht	29 Kg
Zubehör	Je ein Ein- und Zweitassensiebträger mit Sieb. Ein Blindsieb. Metall-Anpresser. Mikrofiber Reinigungstuch. Bürste. Anleitungen auf CD und Handbuch.

Inbetriebnahme

Folgende Teile können heiß werden und somit Unfälle verursachen. Vorsicht!



Berühren Sie niemals folgende Bauteile. Diese werden heiß und verursachen Verbrennungen

Dampfrohr (1)
Metall-Teile des Dampfventil-Griffs (2)
Metallteile des Wasserventil-Griffs (4)
Heisswasserrorhr (5)
Nicht isolierte Metall-Teile des Hebels (7)
Brühgruppe (8)
*Nicht isolierte Teile des Siebt**rä**gers (9)*

Programmierung der Rocket R 58 Espressomaschine

Die Maschine ist ab Werk optimal eingestellt.
Sie können dennoch folgende Parameter anders einstellen.

■ Sprache
■ Einstellung, ob die Maschine mit Wasser aus dem Festnetz oder aus dem herausnehmbaren Wasserbehälter betrieben werden soll.
■ Einstellung, ob der Service-Kessel (für Dampf und Heisswasser) beheizt werden soll oder nicht. (Der Kaffeewasser-Kessel wird immer beheizt).
■ Die **Temperatur des Kaffeewasser-Kessels ist ab Werk auf 105°C eingestellt**. Dies entspricht einer Brühtemperatur von 92°C.
■ Der Druck des Service-Kessels ist ab Werk auf 1.1 Bar eingestellt.

Fig. D Anschluss der Einstelleinheit (mit Display) an die Maschine.





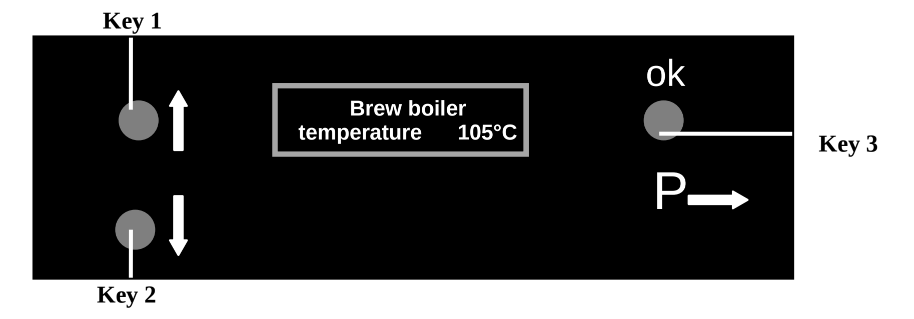
1. Stellen Sie die Maschine ab. Schalter Abb. A-12 auf „0“.

2. Stecken Sie das Verbindungskabel in den Stecker unter der Maschine (unten links).

3. Stellen Sie die Maschine wieder an. Schalter A-12 auf Position „1“.

Die Maschine kann jetzt programmiert werden.

Anzeige auf dem Display:



Wenn diese Anzeige erscheint (deutsch: Temperatur Brühkessel…) ist die Maschine in der Betriebsebene.

Um in die Programmierungs-Ebene zu gelangen:

1. Den Taster 3 solange gedrückt halten, bis "**Language**" erscheint.
2. Über Taster 1 oder 2 die gewünschte Sprache anwählen.
3. Taster 3 zur Bestätigung betätigen und um zur nächsten Programmierung zu gelangen: Wahl ob "**Wasserbehalter-Betrieb**" oder "**Betrieb Netzanschluss**".
4. Mit Taster 1 oder 2 wählen und Taster 3 betätigen zwecks Bestätigung und um zur nächsten Programmierung zu gelangen: **Service-Kessel Beheizung aus (oder an)**.
5. Wählen Sie mit den Tastern 1 oder 2 die gewünschte Funktion und bestätigen Sie mit Taster 3. Sie gelangen jetzt in die Programmierung für die Temperatur des Wassers im Kaffee-Wasserkessel: „**Temperatur Brühkessel**". Diese ist ab Werk auf 105°C eingestellt. Mit Taster 1 oder 2 die gewünschte Temperatur einstellen und mit Taster 3 bestätigen.
6. Jetzt erscheint die **Programmierung des Drucks im Service-Kessel**. Mit Taster 1 oder 2 die gewünschte Temperatur einstellen und mit Taster 3 bestätigen.

Wichtig: Jetzt betätigen Sie bitte mehrmals den Taster 3, um in die normale Betriebsebene zurück zu gelangen.

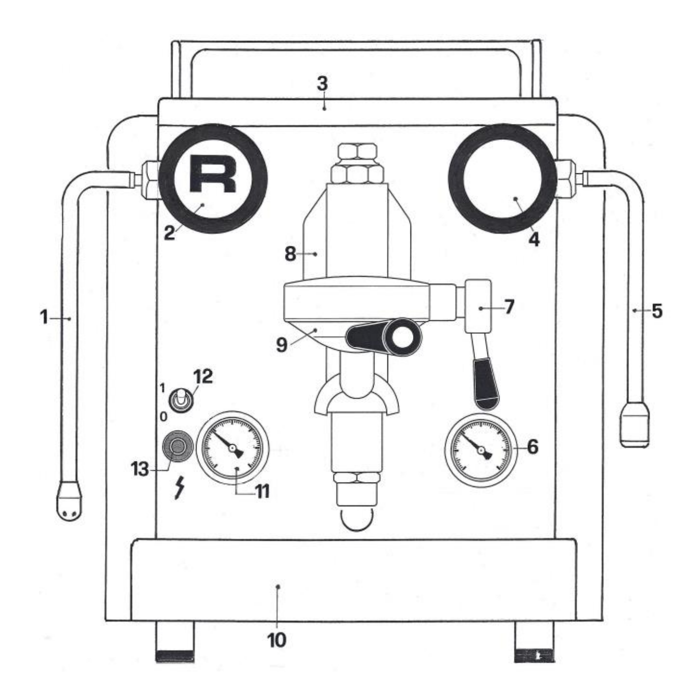
Displayanzeige: Temperatur Brühkessel
…. °C

Dieser Bedienungsschritt muss durchgeführt werden, da die Maschine nicht von selbst in die normale Betriebsebene zurückschaltet.

Wir gehen davon aus, dass die Maschine ordnungsgemäß installiert wurde.

Wenn die Maschine mit Festwasseranschluss betrieben werden soll, lesen Sie bitte die Angaben auf Seite 32.

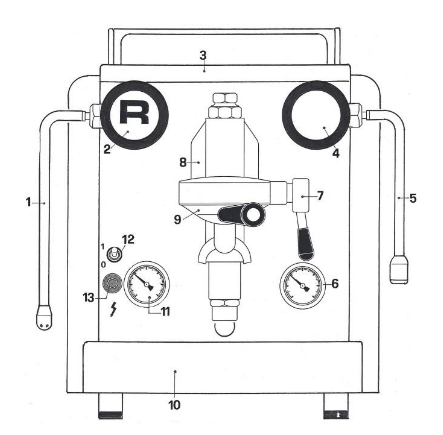
Bevor *Sie die Maschine in Betrieb nehmen, überprüfen Sie bitte folgendes:*



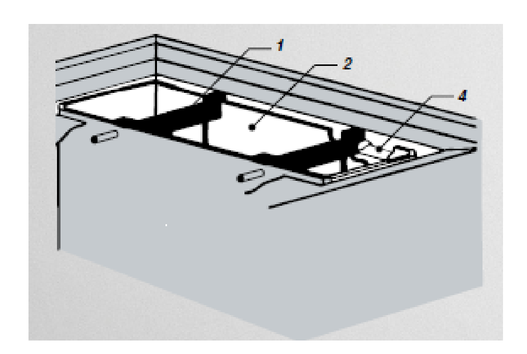
1. Der Hebel (7) ist ganz nach unten gestellt.
2. Das Dampfventil (2) ist geschlossen.
3. Das Heisswasser-Ventil (4) ist geschlossen.
4. Der Ein/Ausschalter (12) ist abgestellt (Position “0”).
5. Der Stecker der Maschine steckt nicht in der Steckdose.
6. Das Tropfblech (10) und der Rost sind richtig eingesetzt.

Jetzt gehen Sie bitte wie folgt vor:

(A)

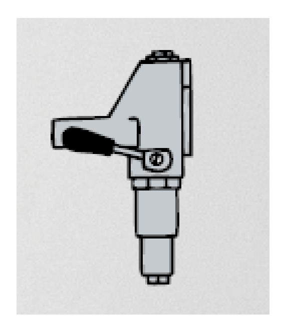


(B)

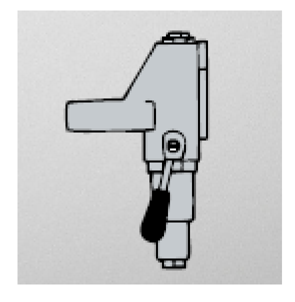


1. Nehmen Sie den Deckel vom Wasserbehälter (B-2) herunter.
2. Nehmen Sie den Wasserbehälter (B-2) vorsichtig heraus und reinigen Sie ihn sorgfältig mit lebensmittelechten Produkten. Der Wasser - behälter muss immer sauber sein.
3. Be füllen Sie den Behälter zu 3/3 mit sauberem, weichen Trinkwasser.
4. Setzten Sie den Wasserbehälter wieder vorsichtig ein und achten Sie bitte darauf, dass kein Wasser verschüttet wird.
5. Falls die Maschine an das Festwassernetz angeschlossen werden soll, lesen Sie bitte die Angaben auf Seite 32.
6. Setzten Sie den Deckel wieder ein.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

8. Schalten Sie die Maschine ein (Schalter Abb. A-12 auf “1”) und öffnen Sie das Dampfventil (Abb. A-2). Die Kesselbefüllung beginnt (Sie hören die Pumpe).
9. Wenn die Kessel befüllt sind, stellt die Pumpe ab. Jetzt schließen Sie das Dampfventil (Abb. A-2).
10. Die Kessel-Beheizung beginnt.
11. Wenn das Manometer (Abb. A-11) ungefähr 1 Bar anzeigt, öffnen Sie das Dampfventil (Abb. A-2) für ca. 5 Sekunden und schließen es dann wieder.
Dieser Schritt ist sehr wichtig, um ein eventuelles Vakuum im Kessel zu vermeiden, was zu Milchrücksaugung in den Servicekessel führen würde. Eine teuere Reparatur.
13. Warten Sie, bis das Manometer (Abb. A-11) wieder ca. 1 Bar anzeigt.
14. Stellen Sie den Hebel (Abb. A-7) ganz nach oben.



14. Lassen Sie ca. eine Tasse Wasser aus der Brühgruppe (Abb. A-8) auslaufen. .
15. Stellen Sie den Hebel (Abb. A-7) jetzt ganz nach unten, um die Wasserausgabe abzustellen.



Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

Zubereitung von Espresso-Kaffee

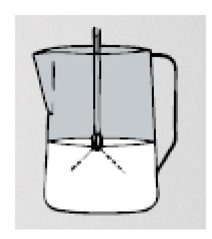
Verwenden Sie bitte den Eintassen-Siebträger mit dem Eintassen-Sieb für Zubereitung einer Tasse und den Zweitassen-Siebträger mit dem Zweitassen-Sieb für die Zubereitung von zwei Tassen Kaffee.
Es ist wichtig, dass das Kaffee-Sieb fest in den Siebträger eingedrückt ist.
Jetzt befüllen Sie den Messlöffel mit gemahlenem Espressokaffee “gestrichen voll“. Dies entspricht der Kaffeemenge für eine Portion Espresso. Geben Sie das Kaffeemehl in das Kaffee-Sieb im Siebträger. (Bitte denken Sie daran, dass für zwei Kaffeeportionen zwei Messbecher Kaffeepulver erforderlich sind).
Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Press-Stempel etwas an (nicht zu stark).
Den Siebträger mit dem eingesetzten Kaffeesieb (Abb. A-9) fest in die Brühgruppe (Abb. A-8) einsetzen.
(Wir empfehlen, diese Arbeitsschritte vorher ohne Kaffee zu üben)

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).
Jetzt den Steuerhebel (Abb. A-7) ganz nach oben stellen.
Die Kaffeeausgabe beginnt.
Wenn die Tasse(n) gefüllt ist (sind), muss der Steuerhebel wieder ganz nach unten gestellt werden.
Aus der unteren Öffnung des Infusionszylinders unter der Brühgruppe (Abb. A-8) entladen sich der Restdruck und das heiße Restwasser in die Wasserauffangwanne (Abb. A-10). Vorsicht: Wird der Steuerhebel (Abb. A-7) nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnehmen des Siebträgers (Abb. A-9) Heißwasser und Kaffeesud aus der Brühgruppe (Abb. A-8). Dies kann zu Verletzungen führen.
Nehmen Sie jetzt den Siebträger aus der Gruppe und spülen sie ihn gut aus (ohne das Sieb herauszunehmen).
Wenn die Maschine kurzfristig wieder benutzt werden soll, empfehlen wir, den Siebträger wieder einzusetzen, damit dieser warm bleibt.

Dampfentnahme

(Siehe auch Seite 20 “Wie wird Milch richtig geschäumt”)
Das Gerät ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten wie z.B. Milch oder Glühwein.

Tauchen Sie die Dampfdüse (das unteren Ende des Dampfrohres, Abb. A-1), in die zu erwärmende und / oder aufzuschäumende Flüssigkeit ein und halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt. (Verletzungsgefahr).



Jetzt das Dampf-Ventil (Abb. A-2) öffnen.

Die Flüssigkeit erwärmen und / oder aufschäumen.
Wichtig: das Endstück des Dampfrohres („Dampfdüse“) muss sich immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit befinden.
Beim Milchaufschäumen also nicht im Milchschaum, sondern darunter in der Milch. D.h., dass der Milchkrug bei steigendem Milchschaum langsam nach oben bewegt werden muss.

Anschließend den Dampfhahn wieder zudrehen, danach 2 Sekunden aufdrehen und wieder zudrehen, um Milchreste im Rohr-Inneren auszublasen. Die Dampfdüse und das Dampfrohr (Abb. A-1) nach jedem Gebrauch mit einem weichen feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

Vorsicht: Bei diesen Reinigungs-Vorgängen ist Hautkontakt mit Dampf, Dampfdüse und Dampfrohr (Abb. A-1)unbedingt zu vermeiden. Beide sind heiß. Verletzungsgefahr!

Heißwasserentnahme

Ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr (Abb. A-5) halten.
Die Sprühdüse am Ende des Heisswasserrohres (Abb. A-5) in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.
Den Drehknopf des Heisswasser-Ventils (Abb. A-4) öffnen und nach Entnahme der gewünschten Wassermenge wieder schließen.

Abschalten der Maschine

- *Den Netzschalter (Abb. A-12) ausschalten (auf Position „0“ stellen).*
- Falls die Maschine nicht beaufsichtigt wird, muss die Stromzufuhr zur Maschine abgeschaltet werden.
- Bei Festwasseranschluss muss auch die Wasserzufuhr zur Maschine abgesperrt werden.

Wie wird ein guter Espresso zubereitet?



Jeder gute Barista weiß: die Grundlage für einen guten Espresso ist die Freude an der Sache! Und (nicht nur): eine gute absolut saubere gepflegte Espressomaschine, ein Kaffee-Mahlwerk mit konischem Mahlwerk, guter frischer Kaffee, unbedingt frisch gemahlen, sauberes richtig gefiltertes Trinkwasser, ein geeigneter Press-Stempel.

Befüllen Sie Sieb (im Siebträger) bis ca. 3 mm unterhalb des Randes mit Kaffeepulver. Pressen Sie den Kaffee fest an (nicht übertrieben fest). Der Pressdruck und die Kaffeemahlung beeinflussen die Auslaufgeschwindigkeit des Kaffees.



Setzen Sie den Siebträger fest in die Brühgruppe ein (Fachjargon: "Einspannen") und schalten Sie den Kaffeeauslauf an. Die Auslaufzeit sollte zwischen 25 und 30 Sekunden liegen. Danach schalten Sie wieder ab. Der auslaufende Kaffeestrom sollte "dick" und kontinuierlich sein. Baristas reden mitunter von "Rattenschwanz".



Jetzt sollten ca. 50 bis 60 ml dunkelbrauner, mitunter mit rötlichen Streifen durchzogener, kremiger Espresso in der Tasse sein.

Falls der Espresso als Basis für Getränke mit Milch dient, geben Sie die Milch einfach auf den Espresso.

Problem	*Ursache*	*Behebung*
Kaffee schmeckt „dünn" und unangenehm	*Der Kaffee wurde zu fein gemahlen und / oder zu stark gepresst und / oder es wurde zuviel Kaffee verwendet.*	*Korrigieren Sie die verschiedenen Ursachen: Ziel ist der Auslauf von 50-60 ml Kaffee in 25 bis 30 Sekunden.*
Etwas "metallischer" Geschmack. Kaum "Crema" auf dem Kaffee.	*Der Kaffee wurde zu grob gemahlen und/oder wurde zu stark angepresst und/ oder es wurde zuwenig Kaffee verwendet.*	*Korrigieren Sie die verschiedenen Ursachen: Ziel ist der Auslauf von 50-60 ml Kaffee in 25 bis 30 Sekunden.*

Wie wird Milch richtig geschäumt?

Genauso wie die richtige Espresso-Zubereitung ist auch die richtige Milch-Schäumung eine Kunst, die Übung erfordert. Die Temperatur und der Milchschaum sind entscheidend für die Qualität des Getränks. Vorraussetzung ist selbstverständlich ein guter Espresso.

DIE MILCH.

Verwenden Sie kühle frische Milch (auch UHT Milch mit Raumtemperatur kann verwendet werden). Befüllen Sie einen geeigneten Chromnickestahl-Krug ca. zur Hälfte mit Milch. Stecken Sie das Dampfrohr in die Milch und drehen Sie das Dampfventil ganz auf.



MILCH SCHÄUMEN

Die Dampfdüse am Ende des Dampfrohres muss immer ganz knapp unter der Milchoberfläche bleiben, damit auch etwas Luft „angesogen" werden kann. Das heißt, bei „steigender" Milch muss der Krug langsam etwas tiefer gehalten werden, damit die Dampfdüse nicht zu tief in die Milch ragt. Verändern Sie den Winkel zwischen Dampfrohr und Milchoberfläche langsam, bis ein Wirbeleffekt entsteht. Man kann hören, wie die Luft in die Milch gesaugt wird. Das Geräusch darf aber nicht zu laut sein. Denn dass würde bedeuten, dass die Dampfdüse zu weit von der Milchoberfläche entfernt ist (zu hoch). Statt eines feinen festen Milchschaums entstünde eine Schaum-Kraterlandschaft. Halten Sie den Krug während des gesamten Vorgangs ruhig.



•

MILCHAUFHEIZUNG.

Wenn die gewünschte Milchschäumung erreicht ist, muss die Milch auf ca. 70°C erhitzt werden. Halten Sie das Dampfrohr hierzu tiefer in die Milch. Baristas halten nun die freie Hand an den Metallkrug. Faustregel: Wenn die Hand nicht länger als 3 bis 4 Sekunden an den Krug gehalten werden kann, ist richtige 70°C Milchtemperaturt sind. Die Milchschäumung kann beendet werden.



DIE MILCHBEAUFSCHLAGUNG.

Vom Krug in die Tasse: Rühren Sie den Schaum im Krug mit einem Löffel etwas um, damit eine glatte feine und kompakte Schaumoberfläche entsteht. Setzen Sie den Krug (nicht zu hart) auf eine geeignete Oberfläche auf, damit die Milch sich etwas setzen kann. Halten Sie den Milchkrug ganz nahe an den Tassenrand und lassen Sie die Milch vorsichtig aber kontinuierlich langsam in die Tassen „fließen". Wenn die Milch zu dünn oder zu dickflüssig fließt, wiederholen Sie die in diesem Absatz beschrieben Arbeitsschritte (umrühren; Krug aufsetzen).



Problem	*Ursache*	*Behebung*
Grosse Schaumblasen, grober Schaum	*Zuviel Luftzufuhr beim Schäumen*	*Dampfdüse etwas tiefer halten*
Wenig Schaum	*Kaum/keine Luftzufuhr*	*Dampfdüse höher halten*
	Vorher erhitzte Milch verw.	*"Neue" Milch nehmen*

Reinigung des Siebträgers

Zunächst einmal müssen Sie das Kaffee-Sieb aus dem Siebträger herausnehmen. Hierzu brauchen Sie einen kleinen Flachschraubenzieher oder eine Teelöffel. Dieses Werkzeug wird als Hebel gebraucht, um das Sieb aus dem Siebträger herauszuhebeln.

Dieser Vorgang erfordert etwas Übung. Vorsicht: Lassen Sie den Siebträger auf keinen Fall hinfallen. Er ist sehr schwer und kann Verletzungen verursachen, wenn er z.B. auf den Fuß fällt.

Zunächst einmal müssen Sie das Kaffee-Sieb aus dem Siebträger herausnehmen. Hierzu brauchen Sie einen kleinen Flachschraubenzieher oder eine Teelöffel. Dieses Werkzeug wird als Hebel gebraucht, um das Sieb aus dem Siebträger herauszuhebeln.

Dieser Vorgang erfordert etwas Übung. Vorsicht: Lassen Sie den Siebträger auf keinen Fall hinfallen. Er ist sehr schwer und kann Verletzungen verursachen, wenn er z.B. auf den Fuß fällt.



Wenn Sie das Sieb herausgenommen haben, reinigen Sie bitte das Sieb und die Innenseite des Siebträgers mit dem Topfkratzer, bis die Verschmutzungen (=Kaffee-Öle etc.) entfernt sind.

In besonders hartnäckigen Fällen könnte es erforderlich sein, das Sieb und den Siebträger einzuweichen.

Zu diesem Zweck gibt es spezielle lebensmittelechte Reinigungsmittel für Espressomaschinen im Handel.

Falls Sie diese nicht verfügbar haben, tuen es auch ein paar Tropfen neutrales Haar-Shampoo in warmen Wasser.

Lassen Sie Siebträger und Sieb ungefähr eine halbe Stunde in dieser Lösung. Danach gründlich mit sauberem Leitungswasser spülen!



REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE.

Die Reinigung der Brühgruppe wird täglich durchgeführt. Gehen Sie bitte wie folgt vor:

Bürsten Sie die Unterseite der Brühgruppe, wie hier dargestellt, mit einer Bürste mit harten Plastikborsten gründlich ab.

Die Brühgruppe muss nun durchgespült werden. Hierzu brauchen Sie das mitgelieferte Blindsieb. Es handelt sich um das Sieb ohne Löcher (siehe links).

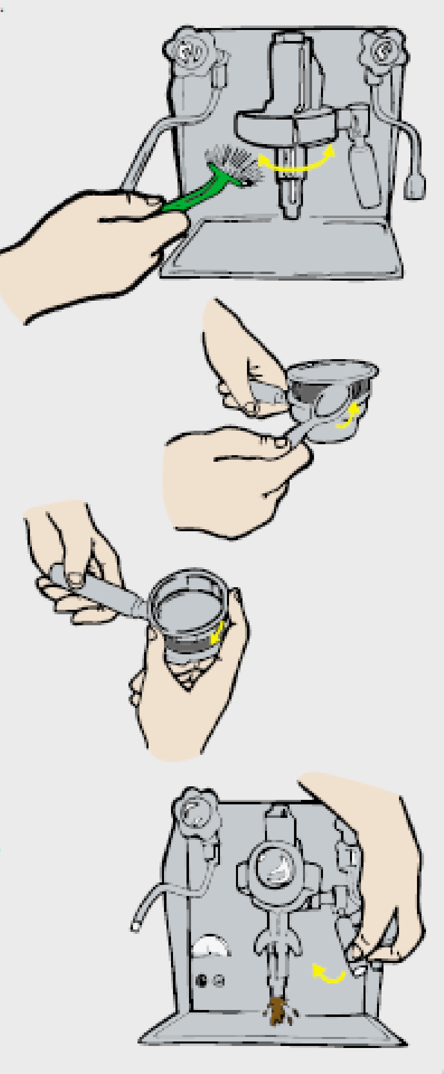
Hebeln Sie das Sieb im Siebträger heraus(siehe links) und pressen Sie das Blindsieb ein (siehe rechts).

Setzen Sie den Siebträger (Abb. A-7) mit dem Blindsieb jetzt fest in die Brühgruppe (Abb. A-6) ein und stellen Sie den Steuerhebel (Abb. A-9) nach oben, als ob Sie Kaffee machen wollten. Da das Blindsieb keine Löcher hat, baut sich Druck auf, der das heiße Kaffeewasser durch die Brühgruppe zurück drückt und dadurch durchspült. Dieses Heisswasser tritt unten aus dem Infusions-Zylinder (Abb. A-8) aus und läuft in die Tropfschale (Abb. A-10).

Stellen Sie den Steuerhebel nach 15 Sekunden wieder ganz nach unten, nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe und entleeren Sie das Restwasser im Blindsieb. Wiederholen Sie diesen Vorgang je nach Bedarf noch einige Male. In der Regel reicht zwei Mal. Wichtig ist, dass das Heisswasser, das aus dem Infusionszylinder (Abb. A-8) läuft, klar und sauber ist.

Einmal in der Woche führen Sie diesen Vorgang wie beschrieben durch, geben aber vor jeder Durchspülung einen Tropfen neutrales Haar-Shampoo oder ein spezielles lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Blindsieb.

Bitte führen Sie den Spülvorgang zuletzt noch einmal ohne Shampoo (oder spezielles Reinigungsmittel) durch und lassen ca. 30 Sekundenlang Wasser durchspülen, bevor Sie mit den Steuerhebel wieder nach unten stellen (abstellen).



Einige Probleme, deren Ursachen und Behebung

Problem	Ursache	Behebung
Es "passiert" nichts	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt	Einstecken
	Der Elektroschalter ist offen	Schließen
	Der Netzschalter ist abgeschaltet	Einschalten
	Zuwenig Wasser im Kessel	Befüllen Sie den Wasser Behälter
	Zuwenig Wasser im Wasserbehälter	Wasser nachfüllen
Wasser/Kaffee laufen gar nicht oder nur sehr langsam aus	Kaffee ist zu fein und / oder	Gröbere Mahlung verwenden
	Kaffee wurde im Siebträger zu stark angepresst und / oder	Weniger stark anpressen
	Es wurde zuviel Kaffee verwendet	6,5 bis 7 Gramm Kaffeemehl pro Tasse nehmen
	Das Gruppenventil ist verstopft	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
	Blindsieb im Siebträger	Sieb "mit Löchern" verwenden
Kein Dampfauslauf	Dampfrohr-Endstück ist verstopft	Abschrauben und säubern
	Kesseldruck ist zu niedrig	Länger aufheizen lassen. Das Manometer muss ca. 1 Bar anzeigen
	Der Netzschalter ist abgeschaltet	Einschalten
	Kessel ist überfüllt	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
	Kessel ist leer	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
	Defekter Heizkörper	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service

Problem	Ursache	Behebung
Kein Heisswasserauslauf	Kesseldruck ist zu niedrig	Länger aufheizen lassen. Das Manometer muss ca. 1 Bar anzeigen
	Kessel ist überfüllt	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
	Kessel ist leer	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
Wasser tritt aus der Maschine aus	Verschiedene Gründe	Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service
Lautes Pumpen- Geräusch	Pumpe läuft ohne Wasser	Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service
Pumpe läuft nicht	Defekte Pumpe	Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service
Heisswasser ist bräunlich	Milch ist in den Kessel gelangt	Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service
Sehr lange Aufheiz- bzw. Nachheizzeit	Falsche Netzspannung	Bitte überprüfen
	Defekter Heizkörper	Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service
	Verkalkter Kessel	Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service

Problem	*Ursache*	*Behebung*
Schwacher Dampfauslauf	*Niedriger Dampfdruck*	*Länger aufheizen lassen. Das Manometer muss ca. 1 Bar anzeigen*
	Dampfrohr-Endstück ist verstopft	*Abschrauben und säubern*
	Milch ist in das Innere des Damprohres oder des Dampfventils gelangt	*Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
Siebträger lässt sich nicht in die Gruppe einsetzen	*Die Gruppendichtung muss ausgewechselt werden*	*Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
	Zuviel Kaffeepulver im Siebträger	*Verwenden Sie bitte die richtige Menge*

Die Kapitel „Wie wird ein guter Espresso zubereitet" und „Wie wird Milch richtig aufgeschäumt" enthalten weitere Hinweise auf Probleme und deren Behebung.

Einige Espressorezepte

Espresso

25 ml Kaffee pro Tasse. Wird in einer auf ca. 40°C vorgewärmten Tasse serviert. Tassenvolumen ca. 70 ml. Kaffeepulver: 6,5-7 g pro Tasse. Ca. 25" Auslaufzeit

Cappuccino

Eine Portion Espresso (siehe oben). 100 ml geschäumte Milch. Wird in einer auf ca. 40°C vorgewärmten Tasse serviert. Tassenvolumen ca. 190 ml.

Caffè Latte

Eine Portion Espresso (siehe oben). Erhitzte, leicht angeschäumte Milch. Glasvolumen ca. 190 ml.

Americano / Long Black

Eine Portion Espresso. Darauf heißes Wasser. Wird in 150 bis 190 ml Tassen serviert.

Caffè Mocha

1 Teil Schokoladen-Sirup, 1 Espresso, 5 teile Caffè Mocha.

Caffè Macchiato

Ein Espresso mit einem kleinen „Schluss" warmer Milch. Wird in 70 ml Tassen serviert.

Espresso con Panna

1 Espresso mit Schlagsahne darauf.

Flavoured Latte

Ein Caffè Latte mit 25 ml Sirup (z.B. Mandel- oder Haselnussgeschmack).

Stilllegung der Maschine

Wenn die Maschine für längere Zeit nicht mehr verwendet werden soll, gehen Sie bitte wie folgt vor:
• Bei betriebsbereiter Maschine: halten Sie ein Gefäss am isoliertem Griff unter das Heisswasserrohr (Abb.A-5) und öffnen Sie das Heisswasser-Ventil (Abb. A-4). Lassen Sie solange Wasser herauslaufen, bis kein Wasser mehr ausläuft. Schließen Sie jetzt das Heisswasser-Ventil (Abb. A-4).
• Stellen Sie den Netzschalter (Abb. A-12) aus (auf Position „0“).
• Ziehen Sie den Netzstecker heraus.
• Entleeren und säubern Sie den Wasserbehälter. Setzen Sie ihn wieder ein. • Überprüfen Sie, dass der Steuerhebel (Abb. A-7) ganz nach unten gestellt ist.
• Führen Sie alle vorgeschriebenen Reinigungen des Gerätes durch.
• Lagern Sie die Maschine, wenn möglich, in der Original-Verpackung, an einem sicheren, trocknem und sauberen Ort bei Raumtemperatur.
Das Gerät darf auf keinen Fall Gefriertemperaturen ausgesetzt werden!

Entsorgung der Maschine

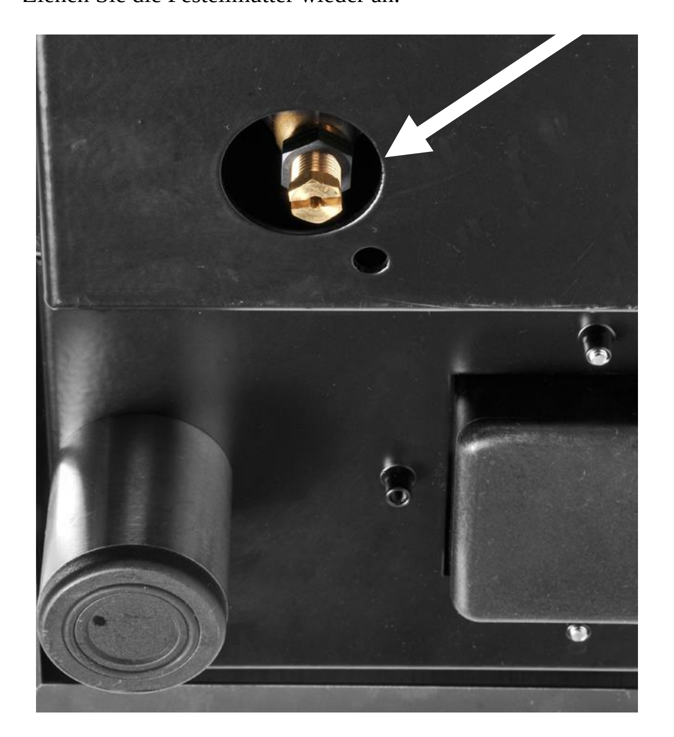
Bitte beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften!

Reinigung der Maschine

Eine ordentlich gereinigte Maschine ist eine Vorraussetzung für die Zubereitung von gutem Espresso!
Ohne eine gute Pflege des Geräts nützt auch die beste Espressomaschine mit der besten Kaffeemühle und dem besten Kaffee wenig. Wer trinkt schon gern einen Espresso, der nach ranzigem alten Kaffee-Öl schmeckt.
Daher: eine gut gesäuberte Maschine ist Bestandteil für eine optimalen Kaffeezubereitung! Und: Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.
Was brauchen Sie (bitte ausschließlich für die Reinigung der Maschine verwenden)?
• Eine Bürste mit Nylon-Borsten
• Ein Teelöffel oder einen kleinen Flach-Schraubenzieher
• Ein weiches sauberes Tuch
• Ein lebensmittelechtes Reinigungsmittel für Espressomaschinen
• Einen Topfkratzer (dieser darf nur für die Kaffee-Siebe und den inneren Bereich des Siebträgers verwendet
werden. Ansonsten würde er nur die Maschine hoffnungslos verkratzen).
Täglich gereinigt werden müssen:
• Der Siebträger (herausnehmen und abkühlen lassen)
• Die Brühgruppe(bei abgekühlter abgeschalteter Maschine)
• Die Tropfschale mit dem Rost
• Das Dampfrohr mit dem Endstück (bei abgekühlter abgeschalteter Maschine)
• Das Heisswasserrohr (bei abgekühlter abgeschalteter Maschine)
• Der Wasserbehälter (bei abgekühlter abgeschalteter Maschine)
Das Gerät selbst und die Zubehörteile wie Press-Stempel etc. müssen je nach Bedarf gereinigt werden (mit einem weichen sauberen und feuchtem Tuch; wir empfehlen die speziellen Reinigungstücher für Chromnickelstahl!).
Entleerung der Tropfschale (Abb. A-10): Bitte entleeren Sie die Tropfschale rechtzeitig und warten Sie nicht, bis diese randvoll ist.
Im Folgenden wird detaillierter auf die Reinigung des Siebträgers und der Brühgruppe eingegangen

Einstellen des Pumpendrucks über die Einstellschraube unter der Maschine (siehe Abbildung)

1. Die Feststellmutter lockern.
2. Die Einstellschraube mit einem Schraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, um den Pumpendruck zu senken oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Pumpendruck zu vermindern.
   Nicht unter 8 Bar und über 10 Bar einstellen. Die Werkseinstellung liegt bei 9 Bar.
3. Ziehen Sie die Festellmutter wieder an.



Überprüfen Sie bitte den Pumpendruck auf dem Manometer (Abb. A-6).

Anschluss der Maschine an das Festwassernetz

Dies muss durch einen qualifizierten Fachservice unter Beachtung aller örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.

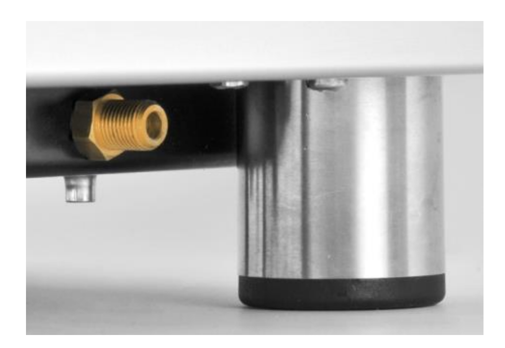
Ihre Rocket R 58 Espressomaschine ist mit einer gewerblichen Rotationspumpe ausgerüstet. Dies macht die Maschine besonders geeignet für den direkten Anschluss an das Wassernetz.

Sie können die Maschine entweder mit dem eingesetzten 2,5 Liter Wasserbehälter, wie auch mit Festwasseranschluss betreiben.
An Werk ist die Maschine für den Betrieb mit dem Wasserbehälter programmiert.

Für den Anschluss an das Wassernetz, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Führen Sie die Programmierung für den Festwasseranschluss wie auf Seite 13 beschrieben durch.

Verbinden Sie die Maschine (Anschluss an der Maschine: siehe untere Abbildung) mit dem mitgeliefertem stahlummantelten Schlauch mit dem Festwasseranschluss.



Bitte beachten Sie, dass der Mindestwasserdruck 1 Bar betragen sollte, während der maximale Wasserdruck nicht über 5 Bar liegen darf. Gegebenenfalls muss ein Druck minderer vorgebaut werden.

Bitte ein Absperrventil vorbauen, damit die Maschine bei Nichtbeaufsichtigung vom Wassernetz abgesperrt werden kann.

Bei zu hartem Wasser (7 °D) muss ein Wasserenthärter vorgebaut werden. Siehe hier zum Beispiel Everpure ocs Baureihe.

Falls die Wasserversorgung aus einem externen Behälter erfolgt, denken Sie bitte daran, dass am Ende des Wasseransaugschlauches ein Rückschlagventil angebaut wird, damit immer Wasser im Ansaugschlauch steht.

Alarm-Anzeigen können am Display der Einstelleinheit abgelesen werden.
Natürlich nur dann, wenn diese angeschlossen ist.

2 Alarmanzeigen erfolgen auch über Blinken der Kontroll-Lampe (Abb. A-13).

2 Mal Blinken: Es bestehen Probleme mit der Temperatursonde des Service-Kessels.

3 Mal Blinken: Es bestehen Probleme mit der Temperatursonde des Kaffeewasser-Kessels.

Hier zunächst einmal die Maschine abschalten und dann wieder einschalten. Wenn das nicht hilft, muss der autorisierte technische Service hinzugezogen werden.